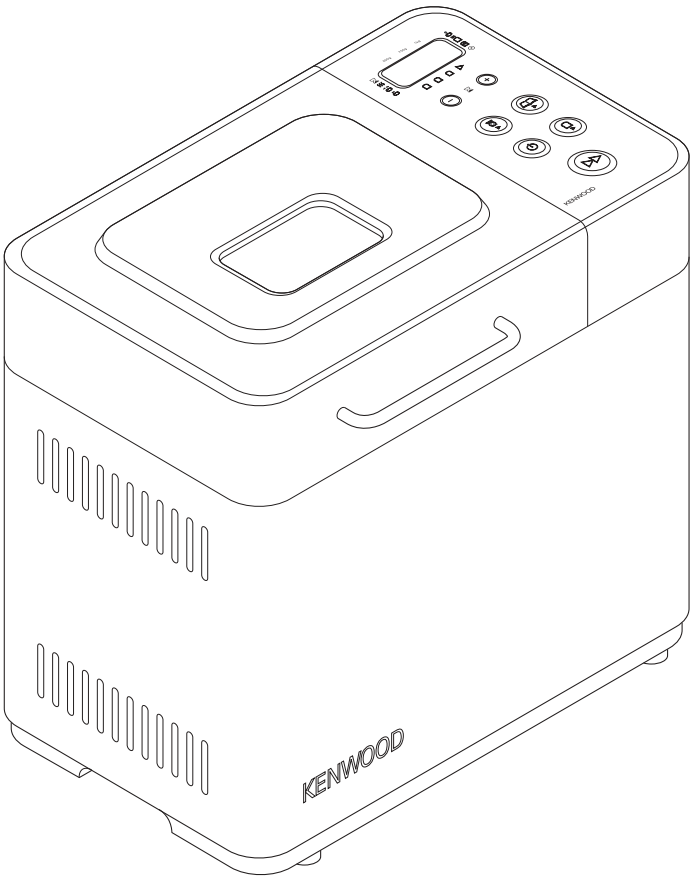
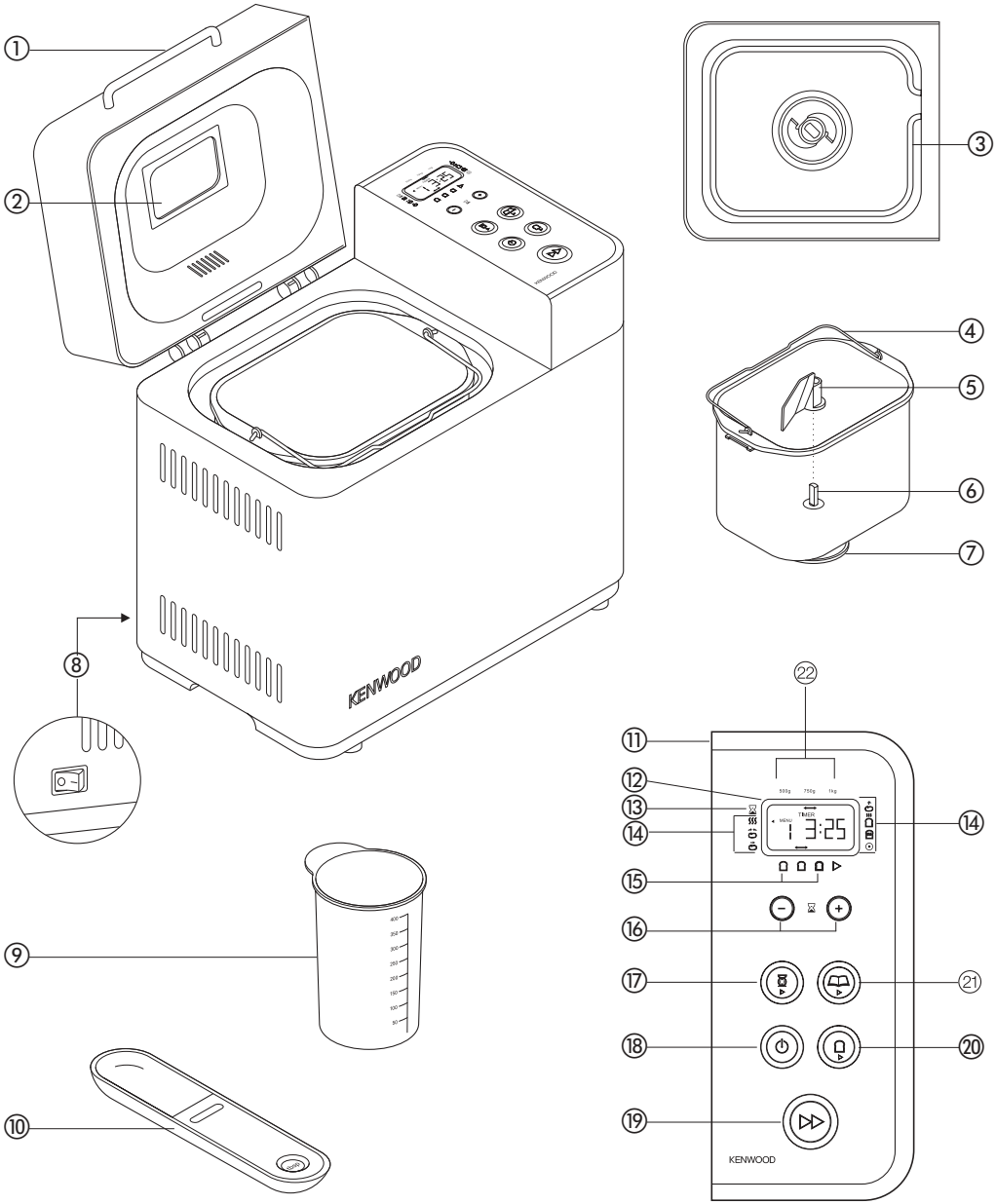
KENWOOD

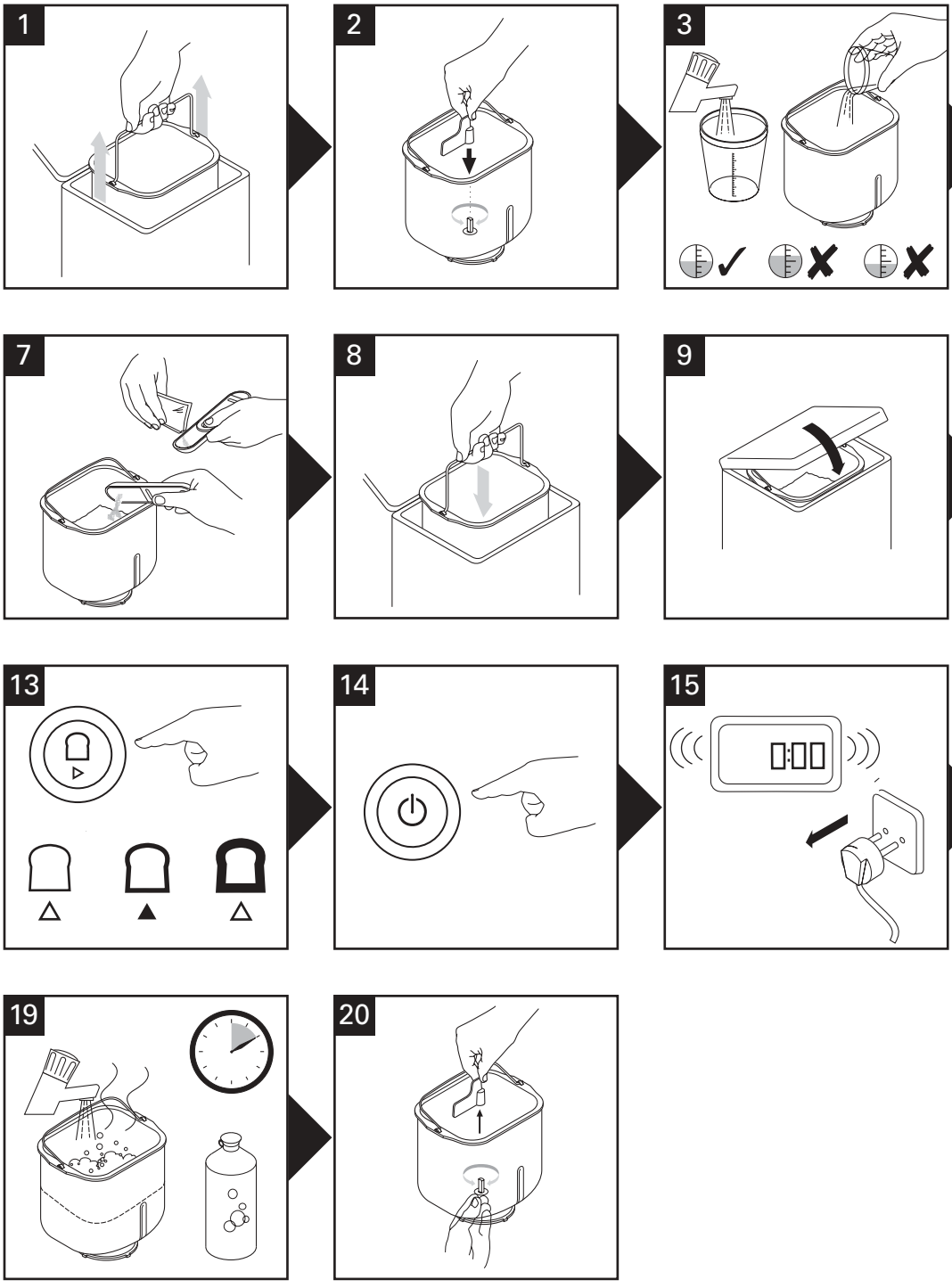
Rapid▷▷bake

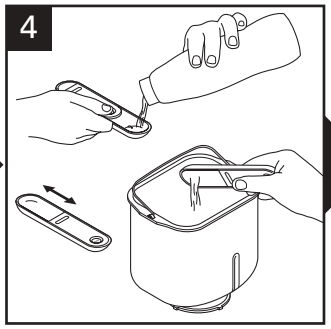


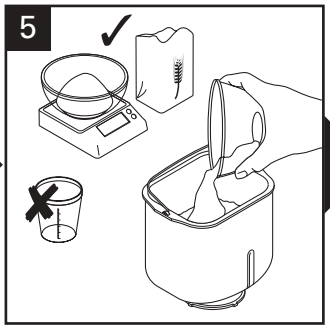
BM250

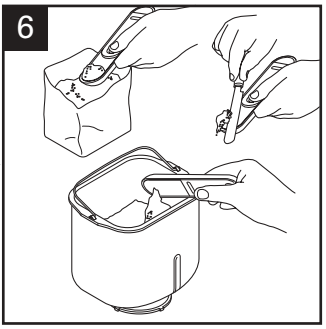
BM256

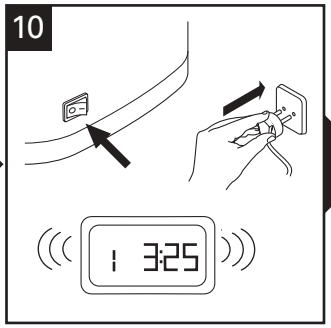

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
KENWOOD
KENWOOD

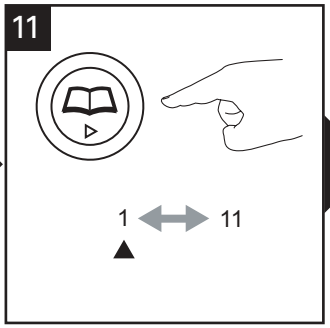

1
2
3
7
8
9
13
14
15
19
20

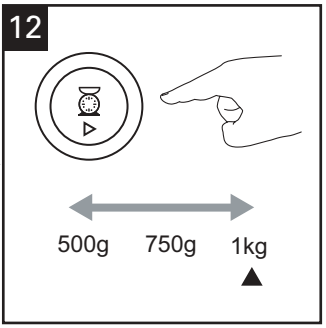

4

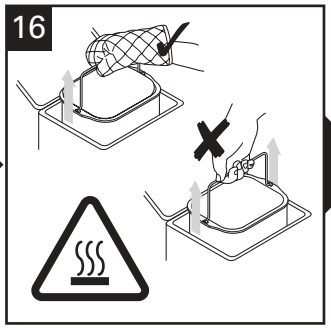

5

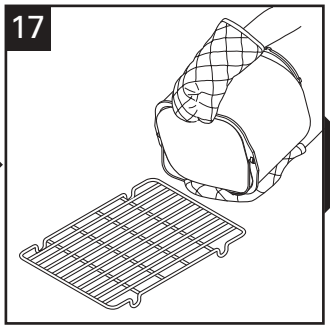

6

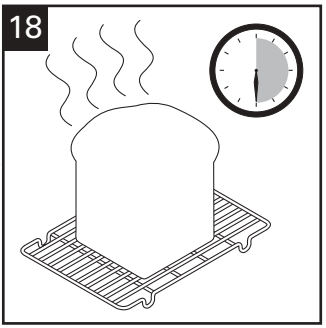

10
1 3:25


11
1
11


12
500g
750g
1kg


16


17


18

comment mesurer les ingrédients (veuillez vous référer aux tableaux 3 à 7)

Il est très important d'utiliser les quantités d'ingrédients exactes afin d'obtenir les meilleurs résultats possibles.

- Mesurez toujours les ingrédients liquides avec le gobelet doseur transparent gradué fourni. Le liquide doit atteindre juste le repère sur le godet au niveau des yeux, non en-dessous ou en-dessus de celui-ci (voir le 3).
- Utilisez toujours des liquides qui sont à la température ambiante, soit 20°C, à moins que le pain ne soit préparé avec le cycle rapide d'une heure. Suivez les instructions données dans le livre de recettes.
- Mesurez toujours les ingrédients liquides dans le gobelet doseur transparent avec les repères gradués fourni. Utilisez la partie coulissante de la cuillère pour choisir l'une des quantités suivantes : - 1⁄2 cuillère à café, 1 cuillère à café, 1⁄2 cuillère à soupe ou 1 cuillère à soupe. Remplissez la cuillère à ras bord et retirez l'excédent (voir 6 & 7).

interrupteur marche / arrêt

Votre machine à pain de Kenwood est équipée d'un interrupteur MARCHE / ARRÊT et ne fonctionne pas tant que l'interrupteur n'est pas actionné en position de « marche ».

- Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton MARCHE/ARRET ⑧ situé à l'arrière de la machine à pain – l'appareil émet un signal sonore et 3:25 s'affiche sur la fenêtre d'affichage.
- Toujours éteindre et débrancher votre machine à pain après l'utilisation.

témoin de l'état du programme ⑭

Le témoin de l'état du programme se trouve dans la fenêtre d'affichage. La flèche du témoin indique l'étape du cycle atteinte par la machine à pain de la manière suivante : -

Préchauffage La fonction préchauffage ne fonctionne qu'au début du programme « Complet » (30 minutes « Complet » et 5 minutes « Complet rapide ») pour chauffer les ingrédients avant le commencement du premier cycle de pétrissage.
Le pétrin ne fonctionne pas pendant cette période.

Pétrissage Le premier ou deuxième cycle de pétrissage est en cours, ou la pâte est retournée entre les cycles de levée. Au cours des 10 dernières minutes du deuxième cycle de pétrissage pour les programmes (1), (3), et (4), un signal sonore retentit vous indiquant d'ajouter manuellement des ingrédients supplémentaires.

Repos La pâte repose entre les cycles de pétrissage.

Levée La pâte se trouve dans le 1er, 2ème ou 3ème cycle de levée.

Cuisson La pain se trouve dans le cycle final de cuisson.

Maintien au chaud La machine à pain passe automatiquement en mode Maintien au chaud à la fin du cycle de cuisson. Elle reste en mode Maintien au chaud pendant une heure au maximum ou jusqu'à ce que la machine soit arrêtée, selon la première de ces deux occurrences. **Remarque : l'élément chauffant s'allume, s'éteint et s'illumine par intermittence pendant le cycle de maintien au chaud.**

Fin Fin du programme.

utilisation de votre machine à pain

(veuillez vous référer aux grilles d'illustrations)

1 Soulever la cuve à pain par la poignée.
2 Mettez le bras pétrisseur en place.
3 Versez l'eau dans le moule à pain.
4 Ajoutez le reste des ingrédients dans le moule en respectant l'ordre indiqué dans les recettes. Assurez-vous que tous les ingrédients ont été pesés avec précision.
7 Des quantités incorrectes risquent de donner de mauvais résultats.
8 Insérez la cuve à pain dans la chambre de cuisson et poussez vers le bas pour l'enclencher dans sa position.
9 Abaisser la poignée et fermer le couvercle.
10 Brancher et mettre en marche l'unité qui émet alors un bip et prend implicitement la valeur de réglage 1 (3:25).
11 Appuyez sur le bouton MENU ㉑ jusqu'à ce que le programme désiré soit sélectionné. La machine à pain est réglée par défaut sur 1Kg & et sur une couleur de croûte moyenne. Remarque : lors de l'utilisation de la fonction « CUISSON RAPIDE » ⑲, appuyez simplement sur le bouton et le programme commence automatiquement.
12 Sélectionnez la taille du pain en appuyant sur le bouton TAILLE DU PAIN ⑰ jusqu'à ce que le témoin se place sur la taille de pain désirée.
13 Sélectionnez la couleur de la croûte en appuyant sur le bouton CROUTE ⑳ jusqu'à ce que le témoin se place sur la couleur de croûte désirée (pâle, moyenne, foncée).
14 Appuyez sur le bouton MARCHE ⑱. Pour arrêter ou annuler le programme, appuyez sur le bouton MARCHE/ARRET pendant 2 à 3 secondes.
15 A la fin du programme de cuisson, débranchez la machine à pain.
16 Soulevez la cuve à pain par la poignée. **Utilisez toujours des gants isolants car la poignée du récipient est chaude.**
17 Retournez le pain sur une grille pour le laisser refroidir.
18 Laissez refroidir le pain pendant 30 minutes minimum avant de le trancher pour permettre à la vapeur de s'échapper. Le pain est difficile à trancher lorsqu'il est chaud.
19 Nettoyez la cuve à pain et le pétrin immédiatement après l'utilisation (voir « Entretien et nettoyage).

grilles des programmes pain/pâte

programme		Durée totale du programme			Signal d'ajout d'ingrédients ★★			Maintien au Chaud ★★★
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	
1 Pain normal	Recettes à base de farine blanche ou de farine de blé entier	3:13	3:18	3:25	2:51	2:56	3:03	60
2 Pain français	Produit une croûte plus croustillante, adapté pour les pains allégés en sucres et en graisses	3:30	3:32	3:35	-	-	-	60
	Pains rapides ★	2:30	2:32	2:35	-	-	-	
3 Blé entier	Recettes à base de farine de blé entier ou de farine complète: 30 minutes de préchauffage	3:43	3:45	3:48	2:56	2:58	3:01	60
	Pains rapides : 5 minutes de préchauffage ★	2:28	2:30	2:33	-	-	-	
4 Pain sucré	Recette de pain très concentré en sucre	3:17	3:22	3:27	2:55	3:00	3:05	60
5 Sans gluten	Pour l'utilisation de farines et de mélanges à pain sans gluten. 500 g de farine maximum.	2:24			-			60
6 Mélanges en sachet	Pour les préparations pour pains toutes prêtes 500 g de mélange maximum.	2:24			-			60
7 Gâteaux	Pâtes à frire & gâteaux sans levure	1:43			-			-
8 Pâtes	Pâtes à travailler à la main et à cuire dans votre four.	1:30			-			-
9 Pâte à pâtes	Recettes de pâte à pâtes	0:14			-			-
10 Confitures	Pour confectionner des confitures	1:05			-			-
11 Cuisson	Fonction de cuisson uniquement. Peut être également utilisé pour réchauffer ou rendre croustillants des pains déjà cuits et refroidis.	1:00			-			60
bouton de cuisson rapide	Produit des pains en moins d'une heure. Les pains nécessitent de l'eau tiède, plus de levure et moins de sel.	0:58			-			60

★ **Pour sélectionner le programme de pain rapide, appuyez sur le bouton de la couleur de la croûte jusqu'à ce que le témoin indique (▷).**

★★ **Un signal retentit avant la fin du deuxième cycle de pétrissage pour permettre d'ajouter des ingrédients, si la recette le nécessite.**

★★★ **La machine à pain se met automatiquement en mode maintien au chaud à la fin du cycle de cuisson. Elle reste sur ce mode pendant 1 heure environ, ou, jusqu'à ce que l'appareil soit éteint.**

programmateur

Le minuteur vous permet de différer la fabrication du pain pour une durée maximale de 15 heures. La mise en marche différée ne peut être utilisée avec le programme « CUISSON RAPIDE » et n'est pas recommandée pour les programmes Pâte, Confiture ou Sans gluten.

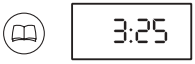
IMPORTANT : lorsque vous employez cette fonction de départ retardé, n'utilisez pas d'ingrédients périssables – des aliments qui se gâtent à température ambiante ou à une température supérieure, comme le lait, les œufs, le fromage, le yaourt, etc.

Pour utiliser le PROGRAMMATEUR, placez simplement les ingrédients dans la cuve à pain et verrouillez la cuve dans la machine à pain. Puis :

- Appuyez sur la touche MENU pour choisir le programme requis.
- Sélectionnez la couleur de croûte et la taille souhaitées.
- Réglez ensuite le minuteur.
- Appuyez sur le bouton PROGRAMMATEUR (+) et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que la durée totale désirée s'affiche. Si vous dépassez la durée désirée, appuyez sur le bouton PROGRAMMATEUR (-) pour revenir en arrière. Lorsque vous appuyez sur le bouton du programmateur, celui-ci se déplace par incréments de 10 minutes. Vous n'avez pas besoin de calculer la différence entre la durée du programme sélectionné et le nombre total d'heures requises, puisque la machine à pain inclut automatiquement la durée du cycle réglé.

  Exemple : pain fini souhaité à 7 h 00. Si la machine à pain est programmée avec les ingrédients de la recette requise à 22 h 00 la veille, la durée totale à définir sur le minuteur est de 9 heures.

- Appuyez sur MENU pour choisir votre programme, par exemple 1, et utilisez le bouton (+) du programmateur pour faire défiler par tranches de 10 minutes, afin d'afficher '9:05'. Si vous dépassez '9:05', appuyez simplement sur le bouton (-) du programmateur jusqu'à ce que vous reveniez à '9:05'.



- Appuyez sur le bouton marche et les deux points de l'affichage (:) clignotent. Le programmateur commence alors le décompte.

- Si vous faites une erreur ou si vous désirez changer la durée programmée, appuyez sur le bouton MARCHE/ARRET jusqu'à ce qu'un bip soit émis. Vous pouvez alors régler la durée.

protection en cas de coupure de courant

Votre machine à pain est équipée d'une protection contre les coupures de courant de 8 minutes, en cas de débranchement accidentel de l'appareil en cours de fonctionnement. L'appareil continue le programme s'il est rebranché immédiatement.

entretien et nettoyage

IMPORTANT : débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

- N'immergez pas le corps de l'appareil ou la base externe du bol à pain dans de l'eau.
- Ne pas nettoyer le moule dans un lave-vaisselle. Cela risque d'altérer ses propriétés anti-adhésives.
- N'utilisez pas des tampons à récurer abrasifs ou des objets en métal.
- Nettoyez le bol à pain et le pétrin après chaque usage en remplissant en partie le bol d'eau savonneuse tiède. Laissez tremper pendant 5 à 10 minutes. Pour sortir le pétrin, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre et soulevez. Finissez de nettoyer avec un chiffon propre, rincez et séchez.

  Si pétrin ne peut pas être retiré au bout de 10 minutes, soulevez l'axe depuis le dessous de la cuve et effectuez un mouvement de va-et-vient jusqu'à ce qu'il se débloque.
- Utilisez un chiffon humide doux pour nettoyer les surfaces externes et internes de la machine, si besoin est.
- Le couvercle peut être retiré pour le nettoyage.

service après-vente

- Si le cordon de votre machine à pain est endommagé, il doit être remplacé pour des raisons de sécurité par Kenwood ou par un Réparateur agréé de Kenwood.

Si vous avez besoin d'aide pour :

- Utiliser votre machine
- Entretenir ou réparer votre machine

Contactez le magasin où vous avez acheté votre machine à pain.

Recettes (ajoutez les ingrédients dans le moule en respectant l'ordre indiqué dans les recettes)

Pain blanc basique

Programme 1

Ingrédients	***500g***	***750g***	***1Kg***
Eau	*245ml*	*290ml*	*380ml*
Huile végétale	*1 c à soupe*	*1½ c à soupe*	*1½ c à soupe*
Farine à pain blanc	*350g*	*450g*	*600g*
Lait en poudre écrémé	*1 c à soupe*	*4 c à café*	*2 c à soupe*
Sel	*1 c à café*	*1½ c à café*	*1½ c à café*
Sucre	*2 c à café*	*1 c à soupe*	*4 c à café*
Levure déshydratée facile à mélanger	*1 c à café*	1½ c à café	1½ c à café

c à café = cuillère à café de 5 ml
c à soupe = cuillère à soupe de 15 ml

Brioche

Programme 4

Ingrédients	***500g***	***750g***	***1Kg***
Lait	*130ml*	*220ml*	*260ml*
Oeufs	*1*	*2*	*2*
Beurre fondu	*80g*	*140g*	*180g*
Farine à pain blanc	*350g*	*500g*	*600g*
Sel	*1 c à café*	*1 c à café*	*1½ c à café*
Sucre	*30g*	*60g*	*80g*
Levure déshydratée facile à mélanger	*1½ c à café*	*2 c à café*	*2½ c à café*

Pain complet aux graines

Programme 3

Ingrédients	***750g***	***1Kg***
Eau	*300mls*	*380mls*
Huile végétale	*1 c à soupe*	*1½ c à soupe*
Farine de blé entier panifiable	*400g*	*500g*
Farine à pain blanc	*50g*	*100g*
Lait écrémé en poudre	*4 c à café*	*2 c à soupe*
Sel	*1 c à café*	*1½ c à café*
Sucre	*2 c à café*	*1 c à soupe*
Levure sèche	*1 c à café*	*1 c à café*
Graines de citrouille	*3 c à café*	*3 c à café*
Graines de tournesols	*3 c à café*	*3 c à café*
Graines de pavot	*2 c à café*	*3 c à café*
Graines de sésame légèrement grillées	*2 c à café*	*3 c à café*

1. Ajoutez les graines lorsque l'appareil émet un signal au cours du second cycle de pétrissage.

Pain blanc rapide

touche de cuisson rapide

Ingrédients	***1Kg***
Lait, tiède (32-35 °C)	*420ml*
Huile végétale	*1½ c à soupe*
Farine à pain blanc	*600g*
Lait en poudre écrémé	*2 c à soupe*
Sel	*1 c à café*
Sucre	*5 c à café*
Levure déshydratée facile à mélanger	*4 c à café*

1 Appuyez sur le bouton CUISSON RAPIDE. Le programme commence automatiquement.

Petits pains

Programme 8

Ingrédients	***1Kg***
Eau	*240ml*
Oeuf	*1*
Farine pour pain blanc	*450g*
Sel	*1 c à café*
Sucre	*2 c à café*
Beurre	*25g*
Levure déshydratée facile à mélanger	*1½ c à café*
Pour la garniture	
Un jaune d'oeuf battu avec 15 ml (1 cuillerées à soupe) d'eau	*1*
Quelques graines de sésame et de pavot, pour saupoudrer (facultatif)	

1 A la fin du cycle, placez la pâte sur une surface légèrement farinée. Rabattez doucement la pâte et divisez-la en 12 morceaux identiques.

2 Après l'avoir façonnée, laissez la pâte reposer une dernière fois avant de la cuire dans votre four.

guide de depannage

Voici quelques exemples de problèmes types que vous risquez de rencontrer lorsque vous faites du pain dans votre machine à pain. Lisez bien tous ces problèmes, leur cause possible et l'action à entreprendre pour y remédier et réussir vos recettes.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
TAILLE ET FORME DU PAIN		
1. Le pain ne lève pas assez	• Les pains complets ne lèveront pas autant que les pains blancs car la farine complète contient moins des protéines qui forment du gluten.	• Situation normale, sans solution.
	• Il n'y a pas assez de liquide.	• Ajoutez 15 ml/3 cuillerées à café de liquide
	• Il manque le sucre ou il n'y en a pas assez	• Assemblez les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette.
	• Vous avez utilisé une farine qui ne convient pas.	• Il se peut que vous ayez utilisé de la farine blanche au lieu de la farine forte spéciale pour pain qui a une plus forte teneur en gluten. • N'utilisez pas de la farine à tout faire.
	• Vous avez utilisé une levure qui ne convient pas.	• Pour de meilleurs résultats, utilisez uniquement de la levure à action rapide « facile à mélanger ».
	• Il n'y a pas assez de levure ou bien la levure est trop vieille.	• Mesurez la quantité recommandée et vérifiez la date limite d'utilisation sur l'emballage.
	• Le cycle rapide pour le pain a été choisi	• Ce cycle produit des pains plus courts. Cela est normal.
	• La levure et le sucre sont entrés en contact avant le cycle de pétrissage.	• Assurez-vous qu'ils restent séparés quand vous les placez dans le bol à pain.
2. Les pains sont plats et ne lèvent pas.	• La levure a été oubliée.	• Ajoutez les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette.
	• La levure est trop vieille.	• Vérifiez la date limite d'utilisation.
	• Le liquide est trop chaud.	• Utilisez du liquide à la température correspondant à la sélection du pain choisie
	• Vous avez ajouté trop de sel.	• Utilisez la quantité recommandée.
	• Si vous utilisez la minuterie, la levure s'est mouillée avant que le procédé de fabrication du pain n'ait commencé.	• Placez les ingrédients secs dans les coins du bol à pain et faites un petit creux au milieu des ingrédients secs pour la levure afin de la protéger des liquides.
3. Le haut est gonflé - le pain ressemble à un champignon.	• Il y a trop de levure.	• Réduisez la levure de ¼ de cuillerée à café.
	• Il y a trop de sucre.	• Réduisez le sucre de 1 cuillerée à café.
	• Il y a trop de farine.	• Réduisez la farine de 6 à 9 cuillerées à café.
	• Il n'y a pas assez de sel.	• Utilisez la quantité de sel recommandée dans la recette.
	• Le temps est tiède et humide.	• Réduisez le liquide de 15 ml/3 cuillerées à café, et la levure de ¼ de cuillerée à café.
4. Le haut et les côtés sont enfoncés.	• Il y a trop de liquide.	• Utilisez 15 ml/3 cuillerées à café de liquide en moins ou bien ajoutez un petit peu plus de farine.
	• Il y a trop de levure.	• Utilisez la quantité recommandée dans la recette ou essayez avec un cycle plus rapide.
	• Il est possible que la pâte ait levé trop rapidement à cause d'une forte humidité et d'un temps chaud.	• Refroidissez l'eau ou ajoutez du lait sortant juste du réfrigérateur.

guide de depannage

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
5. Le dessus est bosselé et noueux - il n'est pas lisse.	• Il n'y a pas assez de liquide. • Il y a trop de farine. • Le dessus des pains n'est pas toujours parfaitement formé mais cela n'affecte pas le goût très savoureux du pain.	• Ajoutez 15ml/3 cuillerées à café de liquide • Mesurez la farine avec exactitude. • Assurez-vous que la pâte est préparée dans les meilleures conditions possibles.
6. Le pain s'est affaissé durant la cuisson.	• La machine était placée dans un courant d'air ou bien elle a été cognée ou secouée pendant que la pâte levait. • Le pain est plus gros que le bol à pain • Vous n'avez pas utilisé assez de sel ou vous l'avez oublié (le sel aide la pâte à ne pas trop lever). • Il y a trop de levure. • Le temps est tiède et humide.	• Repositionnez le four à pain. • N'utilisez pas plus d'ingrédients que ce qui est indiqué pour les gros pains (max. 1 Kg). • Utilisez la quantité de sel recommandée dans la recette. • Mesurez la levure avec exactitude. • Réduisez le liquide de 15ml/3 cuillerées à café et réduisez la levure de ¼ de cuillère à café.
7. Les pains sont irrégulièrement plus courts à une extrémité.	• La pâte est trop sèche et elle n'a pas pu lever régulièrement dans le bol à pain.	• Ajoutez 15ml/3 cuillerées à café de liquide.
TEXTURE DU PAIN		
8. La texture est dense et lourde.	• Il y a trop de farine. • Il n'y a pas assez de levure. • Il n'y a pas assez de sucre.	• Mesurez la farine avec exactitude. • Mesurez la quantité correcte de levure recommandée. • Mesurez le sucre avec exactitude.
9. La texture est aérée, grossière et à trous.	• Le sel a été omis. • Il y a trop de levure. • Il y a trop de liquide.	• Ajoutez les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette. • Mesurez la quantité correcte de levure recommandée. • Réduisez le liquide de 15 ml/ 3 cuillerées à café.
10. Le centre du pain est cru, il n'est pas assez cuit.	• Il y a trop de liquide. • Il y a eu une panne de courant pendant la cuisson. • Les quantités étaient trop grandes et la machine n'a pas pu les faire cuire.	• Réduisez le liquide de 15 ml/ 3 cuillerées à café. • Si une coupure de courant d'une durée supérieure à 8 minutes se produit pendant le fonctionnement, il est nécessaire de retirer le pain de la cuve et de recommencer le processus avec de nouveaux ingrédients. • Réduisez les quantités jusqu'à obtention des quantités maximales permises.
11. Il est difficile de couper le pain en tranches, le pain colle.	• Le pain a été coupé en tranches quand il était encore trop chaud. • Le couteau utilisé n'est pas adapté pour le pain.	• Laissez le pain refroidir sur une grille pendant au moins 30 minutes pour dégager la vapeur avant de le couper en tranches. • Utilisez un bon couteau à pain.

guide de depannage

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
COULEUR ET EPAISSEUR DE LA CROUTE		
12. La croûte est trop foncée/trop épaisse.	• Vous avez utilisé le réglage pour pain à croûte BIEN CUITE.	• Utilisez un réglage Pâle ou Moyenne la prochaine fois.
13. Le pain est brûlé.	• La machine ne fonctionne pas bien.	• Référez-vous à la section “Service Après-Vente”
14. La croûte est trop pâle.	• Le pain n’a pas cuit assez longtemps. • Il n’y a pas de lait en poudre ou de lait frais dans la recette.	• Prolongez le temps de cuisson. • Ajoutez 15 ml/3 cuillerées à café de lait en poudre ou remplacez 50 % de l’eau avec du lait pour que la croûte soit plus bronzée.
PROBLEMES AVEC LE BOL A PAIN		
15. Le pétrin ne peut pas être sorti de la machine.	• Vous devez ajouter de l’eau dans le bol à pain et laisser tremper le pétrisseur avant de pouvoir le sortir.	• Suivez les instructions de lavage après l’usage. Il vous faudra parfois faire tourner légèrement le pétrin après l’avoir laissé tremper pour le dégager.
16. Le pain colle au bol/ est difficile à sortir.	• Cela peut se produire après un usage prolongé.	• Frottez légèrement l’intérieur du bol à pain avec de l’huile végétale. • Référez-vous à la section “Service Après-Vente”
PROBLEMES MECANIQUES		
17. La machine à pain ne fonctionne pas/le pétrin reste immobile.	• Machine à pain non mise en marche. • La cuve n’est pas correctement placée. • Le minuteur est sélectionné.	• Vérifier que l’interrupteur marche / arrêt ⑧ est bien réglé en position de MARCHE. • Vérifiez que la cuve est verrouillée en bonne position. • La machine à pain ne se met en marche qu’une fois que le compte à rebours atteint l’heure de début du programme.
18. Les ingrédients ne sont pas mélangés.	• Vous n’avez pas mis la machine en marche. • Vous avez oublié de mettre le pétrin dans la cuve.	• Après avoir programmé le panneau de commande, appuyez sur le bouton de démarrage pour mettre la machine en marche. • Assurez-vous toujours que le pétrin est sur son axe au fond de la cuve avant d’ajouter les ingrédients.
19. Il y a une odeur de brûlé quand la machine est en marche.	• Les ingrédients se sont renversés dans la machine. • La cuve a des fuites. • Les ingrédients dépassent la capacité de la cuve.	• Faites attention de ne pas renverser les ingrédients quand vous les ajoutez dans la cuve. Les ingrédients peuvent brûler sur les éléments et provoquer la fumée. • Voir la section « Entretien et service après-vente » • N’utilisez pas plus d’ingrédients que les quantités recommandées dans la recette, et mesurez toujours les ingrédients avec exactitude.

guide de depannage

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
20. La machine est débranchée par accident pendant le fonctionnement. Comment puis-je sauver le pain ?	• Si la machine est en cycle de pétrissage, retirez les ingrédients et recommencez. • Si la machine est en cycle de levée, retirez la pâte de la cuve, mettez-la en ou il n'y a plus de courant forme et placez-la dans un moule à pain graissé de 23 x 12,5 cm, couvrez et laissez-la lever jusqu'à ce qu'elle ait doublé de taille. Utilisez le programme Cuisson uniquement 11 ou faites cuire dans un four conventionnel préchauffé à 200 °/ repère 6 pendant 30 à 35 minutes ou jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée. • Si la machine est en cycle de cuisson, utilisez le programme Cuisson uniquement 11 ou faites cuire dans un four conventionnel préchauffé à 200 °/repère 6 et retirez la grille supérieure. Retirez la cuve de la machine avec précaution et placez-la sur la grille inférieure dans le four. Faites cuire jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée.	
21. E:01 s'affiche et l'appareil ne s'allume pas.	•La chambre de la machine est trop chaude.	• Débranchez la machine et laissez-la refroidir pendant 30 minutes.
22. H:HH & E:EE s'affiche et l'appareil ne fonctionne pas.	• La machine à pain présente un dysfonctionnement. Erreur du capteur de température.	• Voir la section « Entretien et service après-vente »